



# Poderi Vaiot

## Roero Arneis

### Franco

### D.O.C.G.



Arneisdruvans aromatiska karaktär kliver fram i detta fina, fylliga och friska vin. Dricks med välbehag till rätter av fisk, skaldjur och lättare rätter av ljust kött.

Årgång: 2016  
Druvsort: Arneis 100%  
Region: DOCG Roero, Piemonte  
Odlingsareal: 2,5 ha  
Odlingsnivå: 316 möh  
Planteringsår: 1990  
Planteringsstäthet: 4 800 vinstockar/ha  
Alkohol: 13 %  
Syrahalt: 5,8 g/liter  
Jordmån: Lera, mörgel och sandsten.  
Skördeperiod: Mitten av september.  
Produktion: 8 000 flaskor

**Vintillverkning:** Ca 40% av musten undergår cryomaceration innan jäsnings i rostfria tankar.

**Färg:** Djupt halmfärgat med svagt gröna reflexer.

**Doft:** Frisk, mycket tilltalande med en välbalanserad doft av kamomill och ljust fruktkött

**Smak:** Mjuk, fyllig och dröjande med en uppfriskande, krispig syra.

**Passar till:** Fisk och skaldjur, såväl kokt som stekt och grillat. Även till lättare rätter av ljust kött.

**Serveringstemperatur:** ca 10° C